PALMARES
DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

2008



Les médaillés du Concours Général Agricole

Région : Nord-Pas-de-Calais

Date d'édition : 14/04/2008

Présentation



Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires.
Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.
Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.

LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :
- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punchs, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.
Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze.
Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :
- un emblême, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punchs (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

- Or : médaille d'Or
- Arg : médaille d'Argent
- Brz : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

- : vente sur place
- : vente par correspondance
- : se visite
- : hébergement en chambre d'hôtes

Divers :

- █ : vin issu de l'agriculture biologique

Nord-Pas-de-Calais

Nord (59)

Annoeullin

BIÈRES

BIÈRE

Bière blonde de haute fermentation

Or **Brasserie d'Annoeullin**

Bière Lepers

4 Grand Place
59112 Annoeullin
03 20 86 83 60
03 20 86 69 27
brasserie.annoeullin@wanadoo.fr

Arg **Brasserie d'Annoeullin**

L'Angelus

4 Grand Place
59112 Annoeullin
03 20 86 83 60
03 20 86 69 27
brasserie.annoeullin@wanadoo.fr

Douai

BIÈRES

BIÈRE

Bière blonde de haute fermentation

Brz **Les Brasseurs de Gayant**

La Divine Saint Landelin

63 faubourg de Paris
BP 20089
59502 Douai cedex
03 27 93 26 22
03 27 93 26 20
b.jobert@brasseurs-gayant.com
www.brasseurs-gayant.com

Hordain

BIÈRES

BIÈRE

Bière ambrée

Arg **Brasserie la Choulette**

La Choulette ambrée

16 rue des Ecoles
59111 Hordain
03 27 35 72 44
03 27 35 99 29
choulette@wanadoo.fr
www.lachoulette.com

Jenlain

BIÈRES

BIÈRE

Bière blonde de haute fermentation

Brz **Brasserie Duyck**

Jenlain blonde

113 Route Nationale
59144 Jenlain
03 27 49 70 03
03 27 49 74 81
contact@duyck.com
www.duyck.com

Le Cateau

BIÈRES

BIÈRE

Bière blonde de haute fermentation

Or **Brasserie Historique de l'Abbaye du Cateau**

Vivat triple

16 rue du Marché aux Chevaux
59360 Le Cateau
03 27 07 19 19
03 27 84 14 02
brasserie-cateau@nordnet.fr
www.brasserieducateau.com

Le Quesnoy

JUS DE FRUITS

PRODUITS FERMIERS

Jus de fruits fermier (autre)

Or **La Pommeraie du Val des Roys**

Poire

173 côte d'Orsinval
59530 Le Quesnoy
03 27 49 09 08
03 27 49 09 08

Ronchin

BIÈRES

BIÈRE

Bière blonde de haute fermentation

Arg **Brasserie Grain d'Orge**

La Géante

38 rue Anatole France
59790 Ronchin
03 20 16 92 92
03 20 88 26 01
hbillot@brasserie-graindorge.com
www.brasserie-graindorge.com

Saint Amand les Eaux

BIÈRES

BIÈRE

Bière blonde de haute fermentation

Or **Brasserie des Sources**

Abbatiale de Saint-Amand blonde

2 avenue du Collège
59230 Saint Amand les Eaux
03 27 48 77 77
03 27 48 80 00
brasseriedessources@wanadoo.fr

Bière ambrée

Brz **Brasserie des Sources**

Abbatiale de Saint-Amand ambrée

2 avenue du Collège
59230 Saint Amand les Eaux
03 27 48 77 77
03 27 48 80 00
brasseriedessources@wanadoo.fr

Or *Médaille d'Or* Arg *Médaille d'Argent* Brz *Médaille de Bronze* *Vin issu de l'agriculture biologique* AFFINEUR =
vente sur place *vente par correspondance* *se visite* *hébergement en chambre d'hôtes*

Nord-Pas-de-Calais
Pas-de-Calais (62)

Aix Noulette

BIÈRES

BIÈRE

Bière blanche

SAS Brasserie Saint Germain - Bogaert Alain (Arg)

Page 24 blanche
26 route d'Arras
62160 Aix Noulette
03 21 72 24 24
03 21 29 04 15
bièrepage24@aol.com
www.page24.fr

Bière blonde de haute fermentation

SAS Brasserie Saint Germain - Bogaert Alain (Or)

Page 24 blonde 5,9°
26 route d'Arras
62160 Aix Noulette
03 21 72 24 24
03 21 29 04 15
bièrepage24@aol.com
www.page24.fr

SAS Brasserie Saint Germain - Bogaert Alain (Brz)

Page 24 blonde 6,9° Réserve Hildegarde
26 route d'Arras
62160 Aix Noulette
03 21 72 24 24
03 21 29 04 15
bièrepage24@aol.com
www.page24.fr

Bénifontaine

BIÈRES

BIÈRE

Bière blonde de basse fermentation

Brasserie Castelain (Arg)

Ch'ti blonde
13 rue Pasteur
62410 Bénifontaine
03 21 08 68 68
03 21 08 68 60
contact@chti.com
www.chti.com

Brasserie Castelain (Arg)

Maltesse
13 rue Pasteur
62410 Bénifontaine
03 21 08 68 68
03 21 08 68 60
contact@chti.com
www.chti.com

Bouin Plumoison

MIELS ET HYDROMELS

HYDROMEL

Hydromel sec

Therry Apiculture (Arg)

923 rue Nationale
62140 Bouin-Plumoison
03 21 81 46 24
03 21 86 44 83
therry.api@wanadoo.fr

Vieil Moutier

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

YAOURTS OU YOGHOURTS

Yaourt aux fruits

Novandie (Or)

Nova (pamplemousse:mandarine) - 4,9% m.g. - 150 g
Route de Lottinghen
62240 Vieil Moutier
03 21 99 58 00
03 21 99 58 09

 Médaille d'Or
 vente sur place
 Médaille d'Argent
 vente par correspondance
 Médaille de Bronze
 se visite
Vin issu de l'agriculture biologique
hébergement en chambre d'hôtes
AFFINEUR =